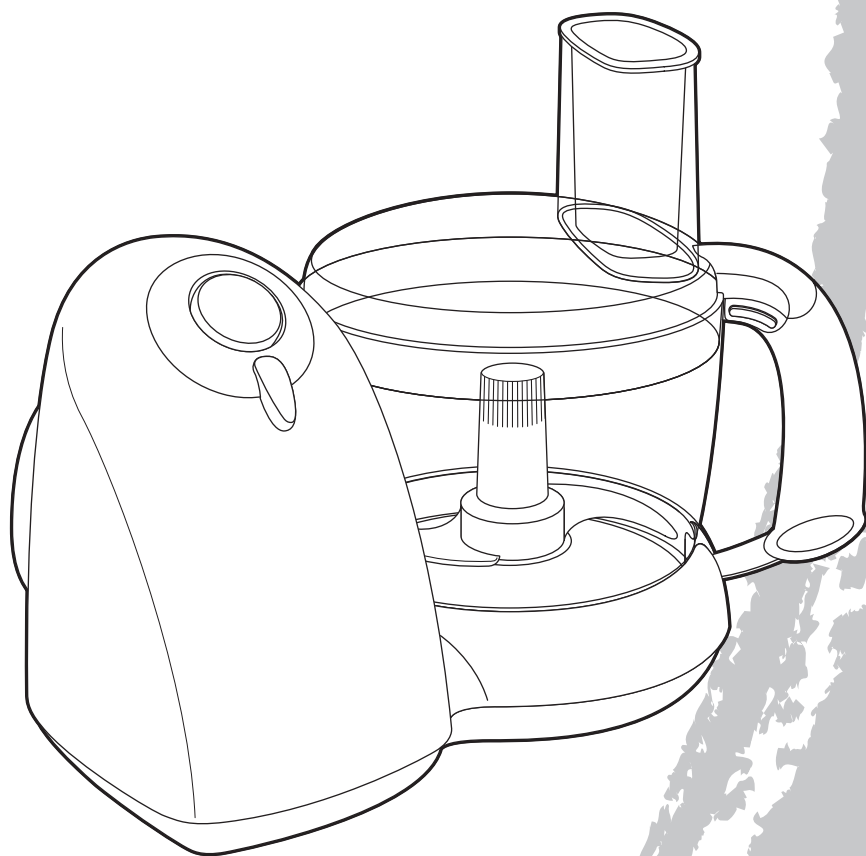
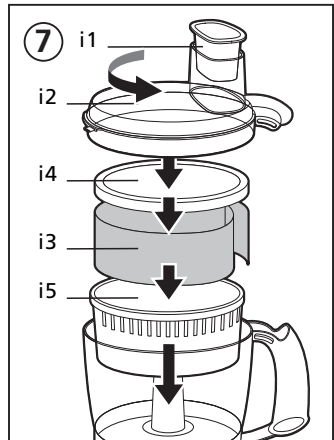
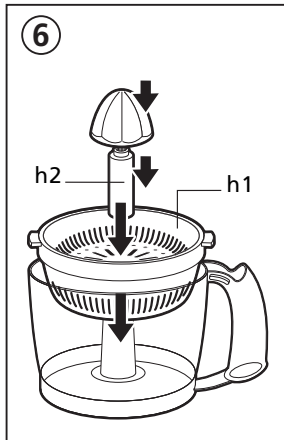
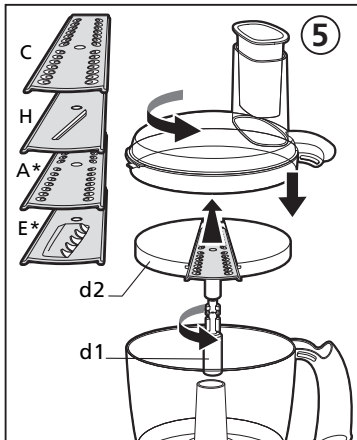
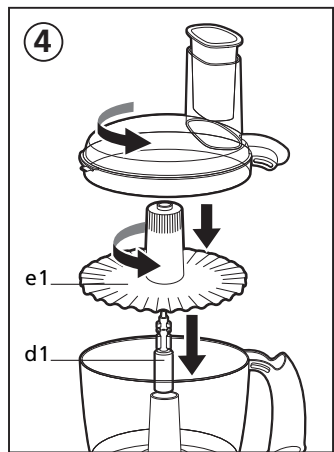
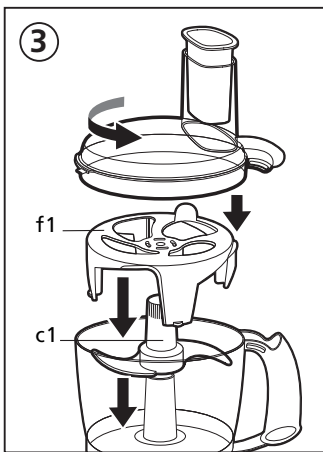
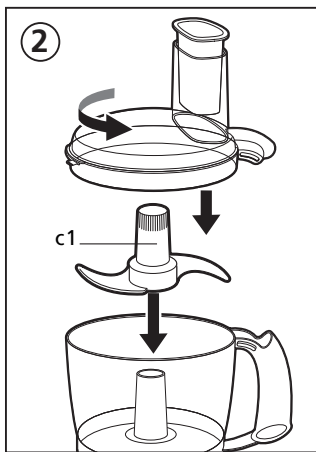
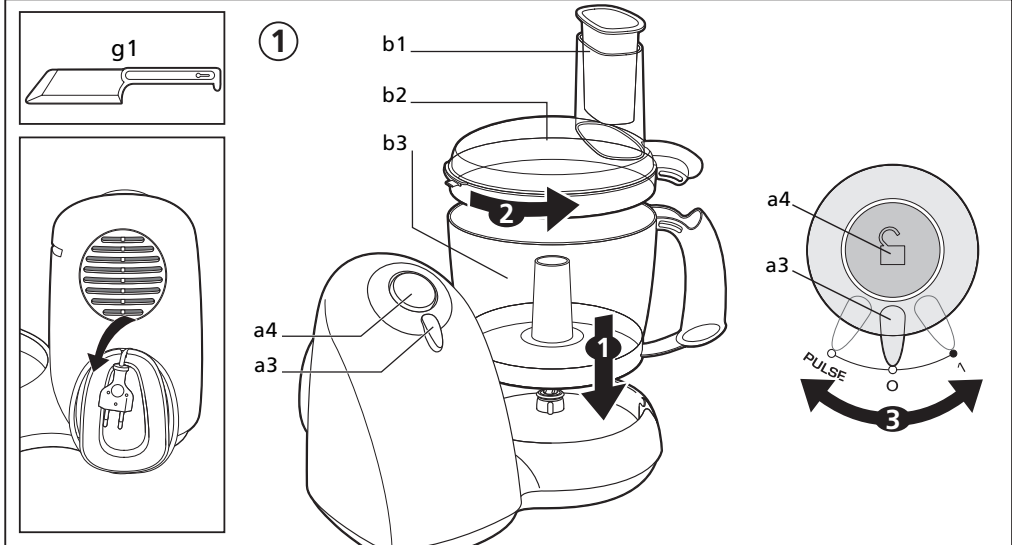


Moulinex







Français p. 04

English p. 08

Deutsch S. 12

Nederlands p. 16

Español p. 20

Português p. 24

Italiano p. 28

Dansk s. 32

Norsk s. 35

Svenska s. 39

Suomi s. 42

Ελληνικά σ. 46

عربي ص. 53

فارسی صفحه 57

Moulinex



Nous vous remercions d'avoir choisi un appareil de la gamme **Moulinex** qui est exclusivement prévu pour la préparation des aliments, à usage domestique à l'intérieur de la maison.

Les accessoires contenus dans le modèle que vous venez d'acheter sont représentés sur l'étiquette située sur le dessus de l'emballage.

Conseils de sécurité

- Lisez attentivement le mode d'emploi avant la première utilisation de votre appareil : une utilisation non conforme au mode d'emploi dégraderait Moulinex de toute responsabilité.
 - Ne laissez pas l'appareil fonctionner sans surveillance particulièrement en présence de jeunes enfants ou de personnes handicapées.
 - Assurez-vous de la concordance du voltage.
- Toute erreur de branchement annule la garantie.**
- Débranchez **toujours** l'appareil dès que vous cessez de l'utiliser, lorsque vous le nettoyez ou en cas de coupure de courant.
 - N'utilisez pas votre appareil s'il ne fonctionne pas correctement, s'il a été endommagé ou si le câble d'alimentation ou la fiche sont endommagés. Afin d'éviter tout danger, faites-les obligatoirement remplacer par un centre service agréé Moulinex (voir liste dans le livret service).
 - Toute intervention autre que le nettoyage et l'entretien usuel par le client doit être effectuée par un centre service agréé Moulinex.
 - Ne mettez pas l'appareil, le câble d'alimentation ou la fiche dans du liquide.
 - Ne laissez pas le câble d'alimentation pendre à portée de mains des enfants, être à proximité ou en contact avec les parties chaudes de l'appareil, près d'une source de chaleur ou sur un angle vif. (Utilisez l'enrouleur de cordon!).
 - Pour votre sécurité, n'utilisez que des accessoires et des pièces détachées Moulinex, adaptés à votre appareil.
 - Manipulez le couteau (**c1**) ou les lames avec précaution ; **ils sont extrêmement aiguisés**. Vous devez obligatoirement retirer le couteau avant de vider le bol de son contenu.
 - Quand vous voulez râper, trancherutilisez **toujours le poussoir (b1)** pour les guider dans la cheminée, **jamais** les doigts, ni un ustensile. Ne touchez jamais les pièces en mouvement.
 - Ne pas utiliser le bol comme récipient (congélation, cuisson, stérilisation).

Mise en service

- Sortez les accessoires de leur emballage et nettoyez-les à l'eau chaude.
- Placez le bloc moteur sur une surface plane, propre et sèche puis branchez votre appareil.

- ① Utilisation du bouton de commande uniquement lorsque le bol et le couvercle sont mis en place sur l'appareil: (Ne faites pas fonctionner votre appareil à vide).
- **Pulse (a3)** pour un meilleur contrôle de certaines préparations.
 - **Marche continue (a3)** tournez-le jusqu'en position 1.
 - **Arrêt** : Pour arrêter revenir en position 0.
 - **Déverrouillage couvercle : appuyer sur (a4) puis déverrouillez le couvercle.**

Conseils d'utilisation

Votre Robot vous permet de préparer au maximum de 150 à 800 g - Volume du bol : 1,5 litres.

- Posez le bol (**b3**) sur la base du robot.
- **Placer l'accessoire choisi.**
- Placez et verrouillez le couvercle (**b2**).
- Mettez en marche.

②. PÉTRIR/MÉLANGER/HACHER (*)

- Emboîtez le couteau métal (**c1**) (enlever le protège couteau) sur l'axe du bol.
- Mettez les ingrédients dans le bol.

Préparations

• **Mélanger**

- Vous pouvez mélanger 800 g de pâte légère (biscuit, quatre-quarts) en 1 min 30 à 2 min 20.

• **Pétrir**

- Vous pouvez pétrir au maximum 600 g de pâte lourde (sablée, brisée, à pain) en 30 secondes.

Attention

Arrêtez l'appareil dès que vous constatez la formation de la boule de pâte.

• **Hacher**

Vous pouvez en 15 à 20 secondes hacher 150 à 300 g d'aliments : des produits durs (fromages, fruits secs), des légumes durs (carottes, céleri, etc.), des légumes tendres (oignons, épinards,...), des viandes crues et cuites (désossées, dénevrées et coupées en dés), des poissons crus ou cuits. Ne hachez pas de produits trop durs (glace, sucre) ou nécessitant une mouture fine (blé, café).

③. MIXER (*)

- Emboîtez le couteau métal (**c1**) sur l'axe du bol.
- Posez le Spiral System (**f1**) sur le couteau.
- Puis mettez les ingrédients dans le bol.

Préparations



- Vous pouvez préparer au maximum 0,8 litres de potages, soupes, boissons, pâtes à crêpes, à gaufres.

Attention :

- Ne versez jamais de liquide bouillant dans le bol.
- Temps d'utilisation maximum : 2 minutes.

④. BATTRE/EMULSIONNER/FOUETTER (*)

- **Descendez** l'entraîneur (**d1**) sur l'axe central du robot.
- Posez le disque émulsionneur (**e1**) et tournez-le jusqu'en position de verrouillage.
- Puis mettez les ingrédients dans le bol.

Préparations

- Vous pouvez préparer 1 à 4 blancs d'œufs et jusqu'à 0,2 litres de crème fraîche.

Attention : N'utilisez jamais l'émulsionneur (**e1**) pour pétrir des pâtes lourdes ou mélanger des pâtes légères.

Temps d'utilisation maximum : 4 minutes.

⑤. RÂPER/TRANCHER (*)

- Glissez la lame (C, H, A, E) dans le disque porte-lame (**d2**).
- Engagez le tube d'entraînement (**d1**) au centre du disque de sorte que la pointe traverse le trou au milieu de la lame.
- Tournez le tube (**d1**) d'un quart de tour pour le verrouiller sur le disque.
- Pour démonter, procédez en sens inverse : la lame ne peut être ôtée que lorsque le tube d'entraînement est enlevé.
- Placez l'ensemble sur l'axe central du bol.
- Introduisez les aliments dans la cheminée **et guidez-les à l'aide du poussoir (b1) jamais avec les doigts**, ni un ustensile.

Préparations

.Lame C (Râpé gros) : carottes, gruyère, céleri, râpés...

.Lame H (Tranché épais) : pommes de terre pour gratins dauphinois, carottes, concombres...

.Lame A (Râpé fin) : carottes, gruyère, céleri, râpés...(*)

.Lame E (Frites): pommes de terre pour frites, ... (*)

- Préparez au maximum 500 g d'aliments à la fois (pas de viande ni de charcuterie).

⑥. PRESSER LES AGRUMES (*)

- Placez le panier filtre (**h1**) sur le bol puis tournez-le jusqu'en position de verrouillage.
- Descendez l'entraîneur (**h2**) sur l'axe central.
- Positionnez le cône dans son logement sur le panier filtre.
- Coupez les agrumes en 2.
- Posez une moitié d'agrumes sur le cône et appuyez.

Préparations

- Vous pouvez obtenir au maximum 0,8 litres de jus sans vider le bol.
- Rincez le panier filtre (**h1**) tous les 0,5 litres.

⑦. CENTRIFUGER FRUITS ET LEGUMES (*)

- Placez la bande filtrante (**i3**) dans le porte-filtre (**i5**).
- Fixez la collerette (**i4**) sur le porte-filtre (**i5**), elle maintient la bande filtrante.
- Placez le porte-filtre assemblé (**i3+i4+i5**) sur l'entraîneur du bol.
- Placez et verrouillez le couvercle (**i2**) sur le bol.
- Introduisez les aliments dans la cheminée.
- Appuyez sur les aliments à l'aide du poussoir (**i1**) - **jamais avec les doigts**.

Préparation des fruits

- Lavez les fruits et coupez-les en morceaux si nécessaire.
- Enlevez le noyau des prunes, pêches, abricots, cerises et les feuilles de céleri.
- Otez la peau des agrumes, melons (ôtez également les pépins) et ananas.

Attention:

- Ne pas utiliser l'appareil si le porte-filtre de la centrifugeuse est endommagé.
- Pour un meilleur résultat, opérez par petites quantités et nettoyez fréquemment le filtre.
- Ne dépassez pas 250 g d'ingrédients.
- Temps d'utilisation maximum : 1min 30.

(*) : suivant modèles

Nettoyage

- Débranchez l'appareil, enlevez et démontez les accessoires.
- Lavez, rincez et essuyez les accessoires (ils passent au lave-vaisselle).
- N'utilisez pas d'éponges abrasives ou d'objets contenant des parties métalliques.
- Ne plongez jamais le bloc moteur (**a1**) dans l'eau. Essuyez-le avec un chiffon sec ou à peine humide.
- En cas de coloration de vos accessoires par les aliments (carottes, oranges...) frottez-les avec un chiffon imbibé d'huile alimentaire puis procédez au nettoyage habituel.
- **Manipulez le couteau (c1) ou les lames H et E avec précaution ; ils sont extrêmement aiguisés.**

Si votre appareil ne fonctionne pas, que faire ?

- Vérifiez tout d'abord le branchement puis :
 - que le bol (**b3**) est correctement positionné, que le couvercle (**b2**) est bien verrouillé, que les accessoires sont bien emboîtés, que le bouton de commande (**a3**) est bien positionné.



Si ces instructions ne sont pas respectées, votre robot ne peut pas fonctionner.

Vous avez soigneusement suivi toutes ces instructions, votre appareil ne fonctionne toujours pas ? Dans ce cas, adressez-vous à votre revendeur ou à un centre agréé Moulinex (voir liste dans le livret « Moulinex Service »).



Participons à la protection de l'environnement !

- ① Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.
- ➔ Confiez celui-ci dans un point de collecte ou à défaut dans un centre service agréé pour que son traitement soit effectué.

Recettes

PÂTES (LAISSEZ REPOSER 1 H AU FRAIS)

Pâte Brisée (Pour un moule de 28 cm)

- Dans le bol muni du couteau, versez 200 g de farine, 100 g beurre et une pincée sel.
- Faites fonctionner le robot 10 secondes puis versez 5cl d'eau par la cheminée en fonctionnement.
- Laissez tourner l'appareil jusqu'à ce que la pâte forme une belle boule.

Pâte sablée (Pour un moule de 28 cm)

- Dans le bol muni du couteau, versez 200 g de sucre en poudre, 2 jaunes d'oeufs et 100 g de beurre ramoli.
- Faites fonctionner le robot 30 secondes, puis versez 200 g de farine, une cuillère à café de vanille en poudre et une pincée de sel puis faites fonctionner jusqu'à la formation d'une boule de pâte.

Pâte à pizza (Pour une pizza)

- Dans le bol muni du couteau, versez 150 g de farine, 1/2 sachet de levure de boulanger, et une pincée de sel.
- Faites fonctionner 10 secondes puis versez 90 g d'eau tiède et 2 cuillères à soupe d'huile d'olive jusqu'à ce que la pâte forme une belle boule.
- Laissez lever jusqu'à ce que la pâte double de volume (1heure). Etalez et mettre en forme selon son utilisation.

Pâte à crêpes (16 crêpes fines)

- Dans le bol muni du couteau, versez 2 œufs, 1 cuillère à soupe d'huile, 15 g sucre, 1/2 litre de lait et 1 cuillère à soupe de fleur d'oranger ou d'alcool.
- Faites fonctionner le robot avec le Spiral System 10 secondes, puis versez la farine (200 g) et laissez fonctionner jusqu'à obtenir une préparation lisse.
- Laissez reposer 1 heure.

SAUCES

Mayonnaise

- Dans le bol muni de l'émulsionneur, versez 1 jaune d'œuf, 1 cuillère à soupe de moutarde, 1 cuillère à café de vinaigre, du sel, du poivre.
- Faites fonctionner le robot 10 secondes. Versez 25 cl d'huile en petit filet par la cheminée en fonctionnement pendant 1 min 30.

Tartare

- Dans le bol muni du couteau, et avec la mayonnaise hachez 100 g de cornichons et 1 petit oignon, ciselez 1 bouquet d'herbes (cerfeuil, ciboulette, persil, estragon) et 2 cuillères à soupe de câpres pendant 40 secondes.

Sauce Cocktail

- Dans le bol muni de l'émulsionneur, mélangez à la mayonnaise une cuillère à soupe de sauce tomate en tube, quelques gouttes de sauce piquante à base de piments rouges et quelques traits de sauce Worcestershire pendant 20 secondes.

SOUPE

Velouté de poireaux (4 personnes)

- Epluchez 150 g de poireaux et coupez-les en tronçons. Mettez les poireaux coupés dans le bol muni du couteau métal, hachez pendant 20 secondes. Faites fondre 20 g de beurre dans une casserole et ajoutez les poireaux hachés, remuez, couvrez et faites étuver pendant 15 minutes.
- Pelez 150 g de pommes de terre. Coupez-les en gros dés et ajoutez-les aux poireaux. Salez, poivrez, ajoutez de la muscade, puis versez 1/2 litre d'eau et 10 cl de lait.
- Laissez cuire 1/2h. Après la cuisson, versez le tout dans le bol muni du couteau, puis mixer pendant 40 secondes avec le Spiral System.



LEGUMES

Gratin dauphinois (4 personnes)

- Dans le robot muni du coupe-légumes et du secteur (C), râpez 70 g de gruyère. Réservez. Epluchez 700 g de pommes de terre, et tranchez-les dans le bol du robot muni du coupe-légumes et du secteur (H).
- Rangez les tranches de pommes de terre dans le plat à gratin que vous aurez beurré et frotté avec une gousse d'ail.
- Dans le bol du robot muni du couteau, mettez 2 jaunes d'œuf, 20 cl de lait, 15 cl de crème liquide, sel, poivre, et muscade râpée. Mixez pendant 1 minute.
- Versez ce mélange sur les pommes de terre. Parsemez de gruyère râpé et quelques noix de beurre.
- Mettez au four Th. 7 pendant 1h.

COCKTAIL

Milk-shake à la framboise (2 personnes)

- 1/2 litre de lait entier, 150 g de framboises, 1/2 yaourt, 30 g de sucre en poudre.
- Dans le bol muni du couteau blender, mettez tous les ingrédients, placez le Spiral System puis verrouillez le couvercle.
- Mélangez 20 secondes.-

DESSERTS

Gâteau au yaourt (6/8 personnes)

- 1 pot de yaourt nature (sert de mesure), 2 pots de sucre en poudre, 3 pots de farine, 1/2 pot d'huile, 3 œufs, 1 sachet de levure.
- Versez tous les ingrédients dans le bol muni du couteau.
- Faites fonctionner pendant 2 minutes. La pâte doit être bien lisse.
- Versez la pâte dans un moule à manqué et mettez au four Th.6 pendant 50 minutes.

Quatre-quarts (4/6 personnes)

- Dans le bol muni du couteau, mettez 150 g de farine, 1/2 sachet de levure, 150 g de sucre, 150 g de beurre et 3 œufs.
- Faites fonctionner pendant 2 minutes. Versez dans un moule à cake beurré et fariné.
- Laissez cuire au four à Th.6 pendant 55 minutes.

Crème chantilly (6/8 personnes)

- 25 cl de crème fraîche liquide bien froide, 50 g de sucre glace.
- Dans le bol muni de l'émulsionneur, mettez la crème fraîche et le sucre glace. Faites fonctionner pendant 1 minute.

Blancs en neige

- Dans le bol muni de l'accessoire émulsionneur, mettez 2 à 4 blancs d'œufs et 1 pincée de sel, puis verrouillez le couvercle.
- Faites fonctionner jusqu'à obtenir des blancs fermes. Attention de ne pas mettre le poussoir dans la cheminée afin que les blancs d'œufs soient aérés.



Thank you for choosing an appliance from the **Moulinex** range, which is intended exclusively for the preparation of food and is only for indoor use.

The accessories contained in the model that you have just bought are shown on the label on the top of the packaging.

Safety instructions

- Read the Instructions for Use carefully before using your appliance; any use which does not conform to the instructions for use will absolve Moulinex from any liability.
- This product has been designed for domestic use only. Any commercial use, inappropriate use or failure to comply with the instructions, the manufacturer accepts no responsibility and the guarantee will not apply.
- Do not leave the appliance running without supervision, notably when young children or handicapped persons are present.
- Make sure that you have the right voltage. **Any error in connection renders the warranty invalid.**
- Never leave the appliance to run unattended, especially when young children or handicapped persons are present.
- **Always** unplug your appliance as soon as you have finished using it, when you are cleaning it or in the event of a power cut.
- Do not use your appliance if it is not working correctly, if it has been damaged or the supply cord or plug are damaged. To avoid any risk, these must be replaced by an approved Moulinex service centre (see list in the service booklet).
- Any work on the appliance other than normal care and cleaning by the customer must be carried out by a Moulinex approved service centre.
- Do not place the appliance, the supply cord or the plug in any liquid.
- Do not allow the supply cord to hang within the reach of children, to come close to or into contact with the hot parts of your appliance, any other source of heat or a sharp edge. (Use the cable tidy!)
- In the interests of safety, use only the appropriate Moulinex accessories and spare parts for your appliance.
- Handle the blade **(c1)** and the blades with caution; **they are very sharp**. You must always remove the blade before emptying the contents of the bowl.
- When you wish to grate or slice food, **always use the pusher (b1)** to push it down the feed tube; **never** use your fingers or some other utensil. Never touch the moving parts.

- Do not use the bowl for freezing, cooking or sterilisation.

Using your appliance for the first time

- Remove the accessories from their packaging and clean them in hot soapy water.
- Place the motor unit on a flat, clean and dry surface and then plug in your appliance.

- ① Using the control knob only when the bowl and the lid are fitted on the appliance: (do not operate your appliance when empty).
 - . **Pulse (a3)** for better control of certain preparations. Use pulse in short bursts.
 - . **Continuous operation (a3)** – turn it to position 1.
 - . **Stop:** turn the knob to position 0.
 - . **Lid lock : press on (a4) to unlock the lid.**

Using your appliance

Your food processor can be used to prepare from 150 to 800 g of food – Volume of the bowl: 1.5 litres. Max. useable capacity : 800 ml.

- Place the bowl **(b3)** on the base of the processor so the handle fits in the locating lug on the base.
- **Fit the chosen accessory.**
- Fit and lock the lid **(b2)**. Position the lid with the feed tube facing you. Turn fully anti-clockwise so the tab on the lid locks under the top of the motor unit. If the lid is not correctly fitted on the bowl, the appliance will not start.
- Start the appliance.

- ②. **KNEADING/MIXING/CHOPPING (*)**
 - Fit the stainless steel blade **(c1)**, first removing the blade protector, on the shaft of the bowl.
 - Place the ingredients in the bowl.

Preparations

. **Mixing**

- You can mix 800 g of light dough (biscuits, sponge cake) in 1 min 30 to 2 min 20.

. **Kneading**

- You can knead up to 600 g of heavy dough (shortbread, pastry, bread) in 30 seconds.

Warning:

Stop the appliance as soon as you see the dough form a ball.

. **Chopping**

You can chop 150 to 300 g of food in 15 to 20 seconds: hard products (cheese, dried fruit), hard vegetables (carrots, celery etc.), soft vegetables (onions, spinach, etc.), raw and



cooked meat (boned, with gristle removed and diced), raw or cooked fish. Do not chop products that are too hard (ice, sugar) or need to be finely ground (grains, coffee beans).

③. LIQUIDISING (*)

- Fit the stainless steel blade (**c1**) on the shaft of the bowl.
- Place the Spiral System (**f1**) on the blade.
- Now place the ingredients in the bowl.

Preparations

- You can prepare up to 0.8 litres of soup, drink, pancake or waffle batter.

Warning:

- Never process boiling liquid in the bowl.
- Maximum usage time: 2 minutes.

④. BEATING/EMULSIFYING/WHIPPING (*)

- Lower the drive (**d1**) onto the central shaft of the processor.
- Place the emulsifier disk (**e1**) on top and turn it until it locks.
- Now place the ingredients in the bowl.

Preparations

- You can prepare 1 to 4 egg whites and up to 0.2 litres of fresh cream.

Warning: never use the emulsifier (**e1**) to knead heavy dough or to mix light dough.

Maximum usage time: 4 minutes.

⑤. GRATING/SLICING (*)

- Slide the blade (C, H, A, E) into the blade carrier disc (**d2**).
- Engage the drive tube (**d1**) in the centre of the disc so that the point passes through the hole in the middle of the blade.
- Turn the tube (**d1**) through a quarter turn to lock it in the disc.
- To dismantle, reverse the procedure: the blade cannot be taken out until the drive tube has been removed.
- Place the assembly on the central shaft of the bowl.

- Insert the food in the feed tube **and push it down with the pusher (b1) but never with the fingers or any other utensil.**

Preparations

- . Blade C (coarse grater): carrots, cheese, celery etc.
- . Blade H (thick slicer): potatoes for gratin dauphinois, carrots, cucumbers, etc.
- . Blade A (fine grater) (*): carrots, cheese, celery, etc.
- . Blade E (chip cutter) (*): potatoes for chips, etc.
- Prepare no more than 500 g of food at a time (no meat or sausage products).

(*) : depending on model.

⑥. PRESSING CITRUS FRUIT (*)

- Place the strainer basket (**h1**) on the bowl, then turn it until it locks.
- Lower the driver (**h2**) onto the central shaft of the processor.
- Locate the cone on the strainer basket.

- Cut the fruit in 2.
- Hold one half of the fruit on the cone and press down.

Preparations

- You can squeeze up to 0.8 litres of juice without emptying the bowl.
- Rinse out the strainer basket (**h1**) every 0.5 litres.

⑦. JUICING FRUIT AND VEGETABLES (*)

- Place the filter band (**i3**) in the filter carrier (**i5**).
- Fix the collar (**i4**) on the filter carrier (**i5**); it secures the filter band.
- Place the filter assembly carrier (**i3+i4+i5**) on the bowl driver.
- Place the lid (**i2**) on the bowl and lock it.
- Insert the food in the feed tube.
- Press the food down using the pusher (**i1**) – **never use your fingers.**

Preparing the fruit

- Wash the fruit and cut into pieces if necessary.
- Remove stones from plums, peaches, apricots and cherries, and the leaves from celery.
- Peel citrus fruit, melons (also remove the pips) and pineapples.

Warning:

- Do not use the appliance if the filter carrier is damaged.
- For the best results, process small quantities at a time and clean the filter frequently.
- Do not exceed 250 g of ingredients.
- Maximum usage time: 1 min 30.

To unlock the lid :

Press on (**a4**) to unlock the lid and turn the lid clockwise.

(*) : depending on the model

Cleaning

- Disconnect the appliance, remove and dismantle the accessories.
- To remove the bowl, turn slightly clockwise to release.
- Wash, rinse and dry the accessories (they can be put in the dishwasher).
- Do not use abrasive sponges or objects containing metal parts.
- Never immerse the motor unit (**a1**) in water. Wipe it with a dry or slightly damp cloth.
- If your accessories are discoloured by the food (carrots, oranges, etc.), gently rub them with a cloth to which you have applied some cooking oil and then clean in the usual way or clean by soaking in mild bleach (non abrasive) straight after use.
- Note : some permanent staining may occur - this is normal.
- **Handle the knife (c1) and the blades (H and E) with care; they are extremely sharp.**



What to do if your appliance does not work

- First check that it is properly connected, then:
- that the bowl (**b3**) is correctly positioned, that the lid (**b2**) is properly locked, that the accessories are properly seated and that the control knob (**a3**) is in the required position.

If these instructions are not followed, your food processor cannot work.

You have carefully followed all these instructions and your appliance still does not work?

If this is the case, contact a Moulinex approved service centre (see list in "Moulinex Service" booklet).

For UK and Ireland consumers only :

HELPLINE

If you have any product problems or queries, please contact our Customer Relations team first for expert help and advice :

0845 602 14 54 - UK
(01) 47 51 947 - Ireland

or consult our website
www.moulinex.co.uk



Environment protection first !

- ① Your appliance contains valuable materials which can be recovered or recycled.
- ➔ Leave it at a collection point.

Recipes

DOUGHS AND BATTERS (Leave pastry to rest for 1 hr in the fridge before use)

Short-crust pastry (For a 24-cm tin)

- Into the bowl, fitted with the stainless steel blade, put 200 g plain flour, 100 g block margarine cut in cubes and a pinch of salt.
- Run the processor for 10 seconds until it resembles fine breadcrumbs, then pour 50 ml cold water in through the feed tube while it is running.
- Allow the processor to run until the dough forms a good ball.

Sweet pastry (For a 24-cm tin)

- Into the bowl, fitted with the stainless steel blade, put 200 g caster sugar, 2 egg yolks and 100 g softened butter.
- Run the processor for 30 seconds then add 200 g plain flour and a pinch of salt, then run the processor a ball is formed.

Pizza dough (for one 28 cm pizza)

- Into the bowl, fitted with the stainless steel blade, put 150 g of strong white bread flour, $\frac{1}{2}$ tsp Easybake or Fast action yeast, a pinch of salt and $\frac{1}{2}$ tsp sugar.
- Run the processor for 10 seconds, then pour in 90 ml of warm water (1 part boiling water and 2 parts cold water) and 4 teaspoons of olive oil and process until the dough forms a ball.
- Allow to rise until the volume of the dough is doubled (about 1 hour). Roll out the dough into a 28 cm circle.

Pancake batter (for 16 thin crêpes)

- Into the bowl, fitted with the stainless steel blade, put 2 eggs, 2 teaspoon oil, 15 g sugar and $\frac{1}{2}$ litre milk.
- Run the processor with the Spiral system for 10 seconds, then pour in 200 g plain flour (first remove and replace the spiral system) and let the machine run until you obtain a smooth batter.

Leave to stand for 1 hour.

SAUCES

Mayonnaise

- Into the bowl, fitted with the emulsifier, put 1 egg yolk, 2 teaspoon French mustard, 1 teaspoon wine vinegar, salt and pepper.
- Run the processor for 10 seconds. Very slowly pour 250 ml oil (olive or sunflower) in a thin stream through the feed tube with the processor running for about 1 $\frac{1}{2}$ min.

Tartare sauce

- Into the bowl, fitted with the stainless steel blade, put the mayonnaise and chop in 100 g of gherkins, a small onion and 1 bunch of herbs (chervil, chives, parsley and tarragon) and 2 dessert spoons of capers, running the processor for 40 seconds.

Cocktail Sauce

- In the bowl, fitted with the emulsifier, mix into the mayonnaise 1 dessert spoon of tube tomato purée, a few drops of hot red pimento sauce, a dash of Worcester sauce and run the processor for 20 seconds.



SOUP

Potato and leek soup (serves 4)

- Trim 150 g of leeks and cut them into chunks. Place the cut leeks in the bowl fitted with the stainless steel blade and chop for 20 seconds. Melt 20 g of butter in a saucepan and add the chopped leeks. Stir, cover and gently simmer for 15 minutes.
- Peel 150 g of potatoes. Cut into large chunks and add to the leeks. Add salt, pepper and nutmeg, then add 1/2 litre of water and 100 ml of milk.
- Leave to cook for 30 min. After cooking, pour into the bowl, fitted with the stainless steel blade and Spiral system, then liquidise for 40 seconds.

VEGETABLES

Gratin dauphinois (serves 4)

- In the processor, fitted with the blade carrier disc (D2) and the blade (C), grate 70 g of Gruyère cheese. Put to one side. Peel 700 g of potatoes and slice them into the processor bowl, fitted with the blade carrier disc (D2) and the blade (H).
- Arrange the slices of potato in an ovenproof dish, which has been buttered and rubbed with a clove of garlic.
- Into the bowl, fitted with the stainless steel blade, put 2 egg yolks, 200 ml of milk, 150 ml of single cream, salt, pepper and grated nutmeg. Process for 1 minute.
- Pour this mixture over the potatoes. Sprinkle with the grated cheese and a few knobs of butter.
- Put in the oven at 220°C (425°F/UK gas mark 7) for about 1 hour.

DRINKS

Raspberry Yoghurt Smoothie (serves 2)

- 1/2 litre of full cream milk, 150 g fresh raspberries, 1/2 pot raspberry yoghurt, 30 g caster sugar.
- Place all the ingredients in the bowl fitted with the stainless steel blade, put the Spiral System in place and lock the lid.
- Mix for 20 seconds.

DESSERTS AND CAKES

Yoghurt cake (serves 6 to 8)

- 1 small pot of natural yoghurt (use as measure), 2 pots of caster sugar, 3 pots plain flour, 1/2 pot sunflower oil, 3 eggs, 3 tsp baking powder.

- Put all the ingredients into the bowl fitted with the stainless steel blade.
- Run the processor for 20-25 seconds. The mixture should be a fully mixed, smooth batter.
- Pour the mixture into a 18 cm non-stick deep round cake tin and put in a preheated oven at 180°C (350°F/UK gas mark 4) for about 50 minutes or until a skewer inserted in the cake comes out with no uncooked mixture attached. Traditionally this cake has a domed, cracked top.

Pound cake (serves 4 to 6)

- Into the bowl, fitted with the stainless steel blade, put 150 g plain flour, 1 1/2 tsp baking powder, 150 g caster sugar, 150 g softened butter and 3 eggs.
- Run the processor for 20-25 seconds. Pour into a buttered and floured 20 cm non-stick deep round cake tin.
- Cook in the preheated oven at 180°C (350°F/UK gas mark 4) for 30 minutes or until a skewer inserted in the cake comes out with no uncooked mixture attached. Traditionally this cake has a domed top.

Chantilly cream (serves 6 to 8)

- 250 ml of well chilled whipping cream, 50 g of icing sugar.
- Fit the bowl with the emulsifier, put in the cream and the icing sugar. Run the processor for 30 seconds to 1 minute.

Whipped egg whites

- Into the clean bowl, fitted with the emulsifier, put 2 to 4 egg whites and a pinch of salt. Lock the lid.
- Run the processor until the whites stand in peaks (after about 1-2 minutes). Remember to leave the pusher out of the feed tube so that the egg whites can be aerated.